STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 26183
25 augustus
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier (Mrech Kampot)/'Poivre de Kampot'

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 265 van 13 augustus 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 13 oktober 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 265/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

”(MRECH KAMPOT)/„POIVRE DE KAMPOT”

EG-nr. KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

BGA (X) BOB ()

1. Naam/Namen

”(Mrech Kampot)/„Poivre de Kampot”

2. Lidstaat of derde land

Cambodja

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„ ម្រេចកំពត ” (in de taal van het oorsprongsgebied, Khmer)/„Poivre de Kampot” (in het Frans) verwijst naar de bessen van twee variëteiten van de soort *Piper nigrum L.*; specifiek de Kamchay en de Lampong (of Belantoeung), plaatselijk bekend als variëteiten met „kleine bladeren” en „grote bladeren” die worden geteeld in het gebied gedefinieerd in punt 4.
Er zijn vier verschillende soorten „ ម្រេចកំពត ”/„Poivre de Kampot” afhankelijk van het moment waarop de bessen worden geoogst en de manier waarop ze vervolgens worden verwerkt:

– **Groene peper**: de onrijpe vrucht van de peperplant, geoogst wanneer de bessen nog jong zijn. Ze kunnen ofwel vers (aangeboden in trosjes) of in pekel of azijn (aangeboden als volle besjes of in trosjes) op de markt worden gebracht en worden geconsumeerd.
– **Zwarte peper**: geoogst wanneer de bessen beginnen te verkleuren van groen naar geel, ze worden na het oogsten gedroogd. Ze worden aangeboden als volle bessen of gemalen.
– **Rode peper**: het gedroogde product van volledig gerijpte bessen. Ze worden aangeboden als volledige bessen.



– **Witte peper**: geproduceerd van rode of rijpe bessen die vervolgens worden geweekt. Ze worden aangeboden als volledige bessen.

Het typische kenmerk van het product is zijn sterke pikantheid (zonder te „branden”), die niet agressief is maar zich gaandeweg ontwikkelt in de mond. Naast het pikante karakter geeft de aromatische intensiteit van „ ម្រេចកំពត ”/„Poivre de Kampot” het product zijn specifieke kwaliteit.
De peperkorrels hebben een ideale fysieke toestand wat betreft hun grootte en densiteit.
De fysieke en organoleptische kenmerken van het product zijn als volgt:

Type	Vorm	Grootte en densiteit	Kleur	Geur	Overige
Zwarte peper	Gedroogde bessen	∅ ≥ 4 mm Densiteit ≥ 570 g/l	Donkerzwart, zwart, bruin-zwart of grijszwart	– De geur van de korrel heeft een middelmatige branderigheid. – Na het malen heeft de peper in poedervorm een erg brandende geur die lang blijft hangen.	Tolerantie([2]): 5% van de bessen mag afwijken wat betreft de grootte en 2% wat betreft de kleur. Niet-toegelaten onvolkomenheden: – plantenafval – stof – schimmels – vruchtbodem ([3]) van 5%.
	Gemalen peper	Poeder met kleine stukjes bes	Donkergrijs met zwarte punten		
Rode peper	Gedroogde bessen	∅ ≥ 4 mm Dichtheid ≥ 570 g/l	Bruinrood of donkerrood		Niet-toegelaten onvolkomenheden: – plantenafval – stof – schimmels – vruchtbodem van 1%
Witte peper	Gedroogde bessen	∅ ≥ 3 mm Dichtheid ≥ 600 g/l	Grijswit met lichtgele of lichtbruine vlekken Moet natuurlijk van kleur zijn. Er mogen geen stoffen worden toegevoegd om de kleur te wijzigen.		Niet-toegelaten onvolkomenheden: – plantenafval – stof – schimmels
Groene peper	Volledige tros met verse bessen	Trosjes van minstens 10 korrels Elke korrel ∅ ≥ 3 mm	Donkergroen	– Kruidig aroma van groene peper. – Er is geen brandende geur indien in korrelvorm. – Indien gemalen is de geur sterk brandend, maar eenvoudig kwijt te raken.	Niet-toegelaten onvolkomenheden: – plantenafval – stof – schimmels
	Bessen of volledige trosjes in pekel of azijn	Trosjes van minstens 10 korrels. Elke korrel ∅ ≥ 3 mm	Nog altijd groen. Mag niet bruin worden.		

Wat de specifieke eigenschappen van de verschillende soorten „ ម្រេចកំពត ”/„Poivre de Kampot” betreft:

– De groene pepervariëteit heeft een frisse citrussmaak en is minder pikant dan de gedroogde variëteiten.
– De zwarte peper heeft een diepere, sterkere en licht florale smaak met een toets van bloemen, eucalyptus en munt. De smaak varieert van vrij zoet tot intens pikant.
– Rode peper is zoeter en minder kruidig dan de zwarte variëteit, maar de smaak is voller. Hij heeft een krachtig en fruitig aroma.
– Bij de witte peper wordt de buitenste schil van de vrucht verwijderd na het weekproces. Dat geeft het product een andere smaak met een toets van vers gras en limoen.

Het product wordt op de markt gebracht in afgesloten verpakkingen (die kunnen verschillen van materiaal en afmetingen) waarop de aanduidingen van punt 3.6 zijn aangebracht.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiestappen moeten plaatsvinden in het geografische gebied. Het gaat daarbij om:
- het gewasbeheer;
- het oogsten van de bessen;
- het drogen (van toepassing op de zwarte, rode en witte peper);
- het weken (alleen van toepassing op de witte peper);
- het sorteren van de bessen;
- het pekelen (alleen van toepassing op groene peper in pekel of azijn).

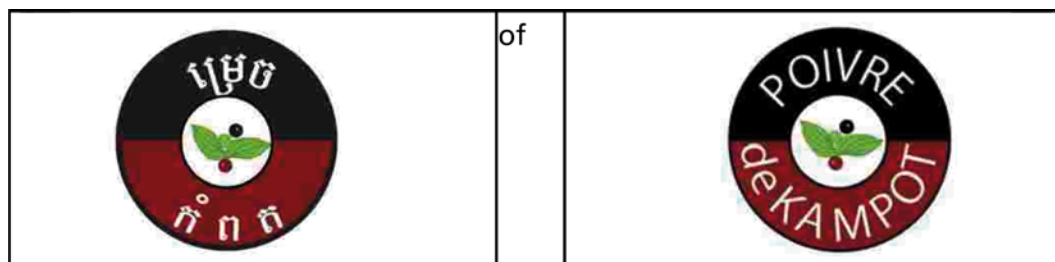
Daarom moet verse groene „ ម្រេចកំពត "/„Poivre de Kampot" worden geproduceerd in het geografische gebied.
En zwarte, rode, witte en gepekelde groene „ ម្រេចកំពត "/„Poivre de Kampot" moeten worden geproduceerd en verwerkt, door middel van weken of pekelen, binnen het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de productverpakkingen moet de naam „ ម្រេចកំពត " of „Poivre de Kampot" vermeld staan. De naam mag worden vergezeld van de vertaling in de officiële taal van het gebied waar het product op de markt wordt gebracht (bv. Kampot Pepper voor Engelstalige landen), in een lettergrootte die minstens even groot is als de grootste andere letters op de verpakking. De uitdrukking „Beschermde geografische aanduiding" moet dicht bij de naam „ ម្រេចកំពត " of „Poivre de Kampot" (met eventueel een vertaling erbij) worden vermeld.
De verpakking moet worden voorzien van een individueel batchnummer (om de traceerbaarheid van het product te garanderen).
Op het etiket moeten ook de volgende, duidelijk zichtbare aanduidingen staan:
- het gemeenschappelijk logo in de overeenkomstige taal:



- het nationale logo voor Cambodjaanse beschermde geografische aanduidingen (hieronder afgebeeld):



Optioneel mag ook het logo van een beschermde geografische aanduiding (of iets soortgelijks) van andere landen of regio's worden vermeld waar de „ ម្រេចកំពត "/„Poivre de Kampot" een dergelijke erkenning geniet.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bevat de volgende districten in het zuiden van Cambodja:
- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk en Kampot City die zich allemaal in de provincie Kampot bevinden;

– Kep City en Damnak Chang Aeur in de provincie Kep.



5. Verband met het geografische gebied

Er bestaat een causaal verband tussen zowel de reputatie als de kwaliteit van het specifieke product en het geografische gebied.

Reputatie

De peperproductie in Cambodja wordt vermeld in documenten die zo oud zijn als de verslagen van de Chinese ontdekkingsreiziger Tchéou Ta Kouan uit de 13e eeuw.
Het was echter aan het einde van de 19e eeuw dat in de provincie Kampot een echte „peperkoorts" ontstond met de komst van de Franse kolonisten. Aan het begin van de volgende eeuw steeg de productie van dit kruid in Kampot tot 8.000 ton per jaar. In het midden van de 20e eeuw was de productie van peper uit Kampot, die ondertussen was gestabiliseerd op ongeveer 3.000 ton per jaar, van uitzonderlijke kwaliteit. Tegen die tijd werd de naam Kampot erg sterk geassocieerd met peper en was het product al erg bekend, vooral in Frankrijk en de rest van Europa. Peper uit Kampot stond hoog aangeschreven vanwege zijn kwaliteit, met name bij de Franse en Europese chef-koks.
De geschiedenis en algemene bekendheid van Kampot-peper wordt goed gedocumenteerd en geïllustreerd in het boek „Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire" (Editions YOU-FENG, Parijs, 2003) door Luc Mogenet. Hij heeft het over de peperteelt die aan het einde van de 19e eeuw welvaart bracht naar Kampot. In de jaren 1920 kwam volgens de auteur bijna alle peper die in Frankrijk werd geconsumeerd, uit deze regio in Indochina.
Er zijn heel wat verwijzingen naar de geschiedenis van Kampot-peper in de 19e en 20e eeuw terug te vinden in publicaties uit die periode, bijvoorbeeld: „Paris-match" (nr. 969-977 van het jaar 1967), „Connaissance des arts" (Société Française de Promotion Artistique, nr. 189 van het jaar 1967), het „Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques" en het „Bulletin de la Section de géographie" (Imprimerie nationale, 1915), het boek „Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage" (Edgar Boulangier, Mame 1887), het „Bulletin économique de l'Indochine" (vol. 6, 1903), enz.
De productie van Kampot-peper viel stil onder het regime van de Rode Khmer en door de burgeroorlog waarmee het land op het einde van de 20e eeuw te maken kreeg. Na de verkiezingen van 1998 werd het weer relatief rustig en werd de peperproductie in het gebied weer hernomen. Het duurde vervolgens niet lang voor het product zijn oude glorie had teruggevonden.
Families uit Kampot en Kep die peper produceerden, kwamen terug naar het land van hun voorouders die al generaties lang peper teelden. Ze maakten het achtergelaten land weer vrij en begonnen opnieuw peper te telen aan de hand van de traditionele methoden die ze van hun voorouders hadden geërfd.
In april 2010 werd Kampot-peper in Cambodja geregistreerd als een geografische aanduiding, het eerste lokale product dat die status kreeg.
De heropstart van de productie van Kampot-peper in dit nieuwe tijdperk trok de aandacht van zowel nationale als internationale media.
Er werden wereldwijd verschillende documentaires opgenomen en uitgezonden waarin de kwaliteit van het product werd geprezen en het specifieke karakter onder de aandacht werd gebracht; bijvoorbeeld „Rick Stein's Far Eastern Odyssey" van de BBC (aflevering 1), de documentaire „Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes" uitgezonden door de Franse zender M6 in het programma „Zone Interdite", ook het programma „Les petits plats du Grand Mékong" van Télérame wijdde een aflevering aan de peper uit Kampot, enz.
Peper uit Kampot wordt tegenwoordig ook vermeld en beschreven als een peper van de hoogste kwaliteit in heel wat toeristische en culinaire gidsen, bijvoorbeeld „Lonely Planet Cambodia" (door



Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom. 2014), „Consumed: Food for a Finite Planet” (door Sarah Elton. 2013), „Gordon’s Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes” (door Gordon Ramsay. 2011), „The Rough Guide to Cambodia” (door Beverley Palmer, 2013), enz.
Dit alles bewijst dat „ ម្រេចកំពត ”/„Poivre de Kampot” kan bogen op een reputatie die toe te schrijven is aan zijn geografische oorsprong.

Kwaliteit van het product door de geografische oorsprong

De specificiteit van het product, namelijk de sterke (maar niet „brandende”) pikantheid en de aromatische intensiteit, is daarnaast ook gerelateerd aan de specifieke omstandigheden van het gebied en de plaatselijke productiemethoden.
Een goed gedraineerde bodem en een hoge gemiddelde neerslag zijn nodig om peper van hoge kwaliteit te produceren. De provincies Kampot en Kep hebben een klimaat met zware en regelmatige neerslag, waarbij het regenseizoen langer duurt dan het droge seizoen. Niet alleen is de gemiddelde hoeveelheid neerslag hoog in het afgebakende gebied (meer dan 2.000 mm per jaar), maar hij is ook goed verdeeld over het jaar. Dat heeft een directe invloed op de kwaliteit van het product, meer specifiek op het aroma en de evenwichtige pikantheid. Bovendien kunnen dankzij de topografie van het gebied de meeste percelen waarop de peper wordt geteeld, in de heuvels (hoger gelegen land) of onderaan de bergen worden ingericht. Zo wordt de drainagecapaciteit van de bodem verbeterd.
Op het vlak van de menselijke factoren gebruiken de boeren in het afgebakende gebied twee specifieke technieken om de peper te telen:

– de bodem wordt verhoogd zodat de peperplanten hoger komen te staan en er wordt een irrigatie-kanaal gegraven rond de planten om voor een goede drainage te zorgen;
– er wordt regelmatig nieuwe grond aangebracht.

Deze technieken, die zijn bedoeld om de bodemdrainage te verbeteren, dragen ook bij tot het intense aroma en de evenwichtige pikantheid van de peper.
Het regelmatig aanbrengen van nieuwe grond en andere maatregelen op de plantage (zoals veel ruimte tussen de boompalen zodat jonge planten voldoende schaduw krijgen) zorgen voor peper van een goede densiteit en grootte.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://cambodiaip.gov.kh/
TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuid=74&childMasterMenuId=74&lang=en

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) Percentage bessen dat niet voldoet aan de criteria voor grootte en kleur.
([3]) De vruchtbodem is een anatomisch deel van de peperkorrel; een kleine stam die uit het midden van de bloem en de bes groeit. De vruchtbodem is een soort afval dat wordt verwijderd tijdens het oogstseizoen om zuivere bessen te verkrijgen.